



Traminer 2008 limitiert

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich
Weinbaugebiet: südliches Weinviertel
Orte: Langenzersdorf
Lage: Jungenberg
Boden: Lehm- Lössboden, der sich früh erwärmt und gut die Feuchtigkeit hält
Exposition: nach Südwesten

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Die Ausrichtung nach Süden beeinflusst das Kleinklima positiv und bewirkt eine frühe Bodenerwärmung.

Witterungsverlauf: Im Winter führten wir in den Rebschnitt auf 1-2 Strecker durch, es wurde ertragsreduzierend auf 9-12 Augen gekürzt. Der Austrieb erfolgte Mitte April. Ergiebige Regenfälle sorgten für ein enormes Triebwachstum. Unsere verstärkte Weingartenmannschaft hatte alle Hände mit dem Stockputzen, Säubern des alten Holzes, Entfernen von Doppeltrieben und mit dem „Einstricken“ zu tun, um eine gut durchlüftete Traubenzone bei gleichmäßiger Triebaufteilung zu schaffen. Schönes Wetter sorgte ab Anfang Juni für eine erfolgreiche Blüte und einen üppigen Traubenansatz. Der Niederschlag während der Vegetationsperiode (März bis August) lag bei über 400 mm, sodass ständige Triebkürzungen, Unkrautbekämpfung (durch Stockräumung u. mulchen) erforderlich war. Der kühle Juli brachte uns wiederum Niederschläge und sorgte für eine Vegetationsverzögerung. Dadurch wurde eine langsame Reifeperiode bis in den Spätherbst ermöglicht. Beim nächsten händischen Durchgang im Juli/August wurde entblättert und ausgedünnt, um die Traubenzone luftig und gesund zu halten. Bis Anfang September wurden wir mit einer Schönwetterperiode belohnt u. auch danach kam es ab Ende September zu schönen, warmen Herbsttagen, dass eine langsame Lese bis Mitte November gesunder u. reifer Trauben ermöglichte.



Weinbau & Vinifikation

Rebsorte: roter Traminer, Gewürztraminer
Alter der Rebstöcke: 22 Jahre
Pflanzungsdichte: 3.000 Stöcke/ha
Erziehungsform: mittelhohe Erziehung
Schnittsystem: Einbogenschnitt

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur: Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert. Dafür werden das ganze Jahr über behutsame Maßnahmen gesetzt, wie beispielsweise das Begrünen und Mähen der Fahrgasse oder dem Ausbringen des Tresters um den Boden organische Nährstoffe zuzuführen.

Ernte/Ausbau: Die Handlese erfolgte Ende Oktober 2008, schonende Pressung nach einer Maischestandzeit von 8 Stunden, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 20° bis Mitte Januar im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Ende März.

Abfüllung/Verschluss: Die Abfüllung erfolgte am 16.4. 2009 mit Schraubverschluss.

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: Intensiver Rosenduft mit Anklängen nach Litschis und Kokosflocken, wirkt sortentypisch und offen mit feiner exotischer Frucht, präsentiert sich ausdauernd und mollig mit langem Abgang.

Alkoholgehalt: 13 %vol
Säure: 4,8 g/l
Restsüße: 19,5 g/l
Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2010 – 2015

Serviertemperatur: 10 - 12 Grad

Speisempfehlung: Passt gut zu Vorspeisen wie Gänseleberpastete oder zu Nachspeisen wie Lebkuchen, Rahmkuchen und Desserts auf Nussbasis.

